



# Clos Cibonne

**CRU CLASSÉ**

LE TIBOUREN PAR EXCELLENCE

CÔTES DE PROVENCE

## CUVÉE PRESTIGE ROUGE

### *Cuvée Prestige Rouge Olivier*

**Cru Classé | Côtes de Provence | Appellation d'origine protégée**

**TERROIR** Nous sommes en bordure de mer sur un Coteau de la chaîne des Maures qui domine à l'ouest la rade de Toulon et à l'est la presqu'île de Giens. La nature du sol, argilo schisteux, assure un bon drainage des terres. Les entrées maritimes apportent de la fraîcheur l'été. Les vents d'est et d'ouest donnent une bonne aération au vignoble assurant ainsi un bon état sanitaire de la vigne.

**CULTURE DE LA VIGNE** Les sols sont labourés pour maintenir un sol meuble et limiter l'évaporation. Les parcelles sont palissées pour une partie, notamment pour les Syrah et les Grenaches et en gobelet principalement pour le Tibouren. Nous sommes dans une démarche d'agriculture raisonnée.

**VENDANGES** Sur les bases de l'historique de chaque parcelle, les vendanges s'organisent en fonction des analyses et des choix qui sont fait pour atteindre l'objectif. Un tri sélectif, une récolte matinale permet de rentrer une vendange optimum. Les grappes sont éraflées avant la mise en œuvre des techniques de vinification qui permettront d'obtenir une extraction maximale.

**CÉPAGES** Assemblage Tibouren 25 %, Grenache 15 % et Syrah 60 %.

**VINIFICATION** Macération d'une dizaine de jours en cuve inox, remontage quotidien, contrôle des températures pour assurer la meilleure extraction des arômes.

Elevage en barrique de 300 litres – grain fin – pendant une année.

**DÉGUSTATION** Vin évolué - bonne structure – tanin fin. Robe pourpre soutenue – Nez puissant livrant des arômes de fruits rouges très murs et de pruneaux – La bouche est portée par des tanins soyeux.

Vin de garde à conserver entre 5 et 10 ans. Il sera préférable de le décanter pour l'aérer avant de le déguster.

Ce vin a été médaillé pour les millésimes 2011 et 2009 au Concours général Agricole de Paris.